**Военно – полевая кухня в годы Великой Отечественной войны**

1 слайд

Важно не просто знать историю своей страны, но помнить и чтить память тех, кто ценой своей жизни защитил Отечество. Как выживали люди и солдаты в то нелёгкое время? Давайте вспомним о таком важном стратегическом объекте времён Великой Отечественной войны – военно-полевой кухне. «Повар на войне-главная фигура», говорил Михаил Кутузов. Ведь щи да каша для бойца - главный боеприпас, без них нет и победы

(2-3 слайд)

Цель проекта:

Исследовать роль военно-полевой кухни в годы Великой Отечественной войны:как работали полевые кухни во время Великой Отечественной войны, что бойцы ели, какие "военные" блюда особенно любили.(4 слайд)

 Задачи:

1. изучить историю создания и устройство военно-полевой кухни;
2. изготовить буклет «Военно-полевая кухня в годы Великой Отечественной войны»;

3.  ознакомиться с рационом солдата во время Великой Отечественной войны;

4.  приготовить праздничное блюдо времен Великой Отечественной войны - пироги с гречневой кашей и грибами.

(5 слайд)

Военно – полевой кухне уделялось большое внимание, потому что питание и медицинское обслуживание во время военных действий значило больше, чем в мирное время. С началом войны продовольственные возможности страны сократились. Из западных районов не удалось вывезти припасы, сократились посевные площади. Большая часть мужского сельского населения была призвана на фронт. Нормы довольствия ранее действующие в армии были урезаны.

(6 слайд)

Посмотрите нормы суточного довольствия солдат и начальствующего состава боевых частей действующей армии.

7 слайд

Одним из основных факторов, помогающим выстоять, защитить Родину, наравне с оружием был и остается хлеб. Фронтовой хлеб часто выпекался под открытым небом. Он составлял 80% всего питания бойца. На площадке расчищали глубокий снег и тут же, среди сугробов, выкладывали печь. Затапливали, тесто заводили на закваске с использованием ячменной муки и выпекали хлеб.

8 слайд

Полевая кухня была нужна, чтобы приготовить пищу и организовать питание бойцов в походных условиях, на удаленных объектах, в военных частях. Она часто состояла из нескольких котлов (до четырех, но мог быть и всего один). Топились кухни, разумеется, дровами, вода в котле закипала примерно за 40 минут, обед из двух блюд на роту солдат готовился около трех часов, ужин - полтора часа. Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухне, были кулеш (суп из пшена, с добавлением других ингредиентов, пшенная крупа и сало), борщ, щи, тушеный картофель, гречка с мясом (из мяса была преимущественно говядина, употреблялась она в вареном или тушеном виде). Эти блюда идеально подходили для походных условий (с точки зрения, например, калорийности), и их было достаточно просто приготовить на полевой кухне.

Многие ветераны войны признавались, что такой вкусной каши, как на войне, они не ели больше никогда. Нередко солдаты получали посылки от незнакомых им людей. Саратов вошел в число городов, который снабжал армию продуктами питания.

**Пироги с гречкой.**

Во время войны колхозы весь урожай отправляли на фронт. По карточкам давали минимум продуктов и люди выживали своим хозяйством. По праздникам, в деревне делали пироги вот по такому рецепту:

1.Приготовить обычное дрожжевое тесто, отварить почти до готовности гречневую кашу.

2.Грибы обжарить с луком или тушить до готовности, затем остудить и смешать с кашей.

3.Сделать пироги или пирожки и выпекать в духовке до готовности.

4.Результат будет очень вкусным, если предварительно сваренная гречневая каша будет рассыпчатой.

9-10 слайд

Во время войны, по праздникам, в деревнях делали пироги с гречневой кашей и грибами. И сегодня, чтобы отдать должное нашим предкам – прадедушкам и прабабушкам, которые рисковали своей жизнью, освобождая родную отчизну, я приготовил любимое солдатское блюдо как знак благодарности за то, что мы родились в свободной стране.

Помните тех, кто погиб в этой кровавой войне, кто расплатился своей жизнью за наше светлое будущее.

11-12 слайд